**Konkurs „Niech Cię Zakole”**

**„Menu na Ucztę Napoleońską”**

 **„Jagnięcina najlepsza na nizinach – Poznaj Smak Doliny Wisły”**

**W dniu 27 czerwca 2015 roku w Klubie Magazyn - Unisław**

**Regulamin**

1. **Założenia główne**

**Zaproszeni na „Ucztę” Szanowni Goście mają poznać „Smak Doliny Dolnej Wisły”. Chcemy ich podjąć godnie lecz na miarę naszych możliwości i serwując to czym chcemy i możemy się podzielić. Menu jest przyczynkiem do wypracowania lokalnej marki kulinarnej Zakola Dolnej Wisły.**

1. Organizatorami konkursu są: Stowarzyszenie Wędliniarzy i Rzeźników RP - Fundusz Promocji Mięsa Owczego i PHS „Lenart”
2. Konkurs dotyczy opracowania **„Menu na Ucztę Napoleońską”,** która będzie miała miejsce w dniu 27 czerwca 2015 roku w Restauracji „Klub – Magazyn” w Unisławiu pow. chełmiński.
3. Głównym motywem kulinarnym menu jest jagnięcina z regionu kujawsko – pomorskiego np. z Instytutu Zootechniki w Kołudzie Wielkiej.
4. Uczestnikami mogą być dziennikarze zajmujący się branżą rolno - spożywczą w tym zwłaszcza tematyką kulinarną, propagujący inicjatywy podejmowane na obszarach wiejskich.
5. **Wskazówki dot. opracowania menu**
6. Menu powinno się składać z przystawki, zupy, dania głównego, deseru, przekąsek podanych po deserze oraz propozycji napojów gorących, zimnych i alkoholowych, rekomendowanych do poszczególnych dań.
7. Menu ma być oparte na jagnięcinie dostępnej na terenie regionu kujawsko – pomorskiego np. z merynosa barwnego z hodowli Instytutu Zootechniki w Kołudzie Wielkiej.
8. Układając menu należy się starać wykorzystać tuszkę jagnięcą w sposób jak najbardziej efektywny.
9. Potrawy z jagnięciny, a więc ich receptury i zastosowane dodatki do mięsa jagnięcego powinny mieć charakter lokalny i być dobierane tak, aby oddawały tożsamość kulinarną Doliny i Zakola Dolnej Wisły czyli obszaru od Ostromecka do Chełmna i od Chełmna do Strzelec Dolnych, po drugiej stronie Wisły.
10. Deser, przekąski – składniki na nie, a także napoje powinny również wywodzić się z lokalnej tradycji czy też być dostępne na zdefiniowanym powyżej obszarze.
11. Menu ma być zrównoważone, spójne i oryginalne.
12. Kalkulacja dotyczy kwoty **120 zł/osobę z napojami**. Należy przy tym określić sumę przewidzianą na potrawy i na napoje.
13. **Kryteria oceny:**
14. **Efektywność wykorzystania tuszki jagnięcej** – maksymalne wykorzystanie każdego elementu w potrawach;
15. **Lokalność menu** – związek ze zdefiniowanym regionem poszczególnych potraw i zastosowanych dodatków;
16. **Ekonomika menu** – kalkulacja uwzględniająca ceny produktów i koszty wykonania, ceny napojów oraz ilość osób przewidzianych do konsumpcji potraw z jednej tuszki;
17. **Wykonalność** - uwzględniająca proces przygotowania oraz sprawne serwowanie, tak aby liczbę zaangażowanego personelu ograniczyć do niezbędnego minimum.
18. **Oryginalność** przejawiająca się w pomysłowym wykorzystaniu lokalnych produktów nie zaś w „udziwnionej egzotyce”.

**Wszystkie kryteria mają tę samą wagę.**

1. **Jurorzy**

**Skład Kapituły Konkursu:**

* **Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP – Fundusz Promocji Mięsa Owczego;**
* **Instytut Zootechniki w Kołudzie Wielkiej;**
* **Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego woj. kujawsko – pomorskiego;**
* **Towarzystwo Przyjaciół Doliny Wisły -** „Convivium Slowfood Gruczno”**;**
* **„Niech Cię Zakole”;**

 **Zespoły jurorskie**

* **Instytucje promujące** Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy - Fundusz Promocji Mięsa Owczego; Instytut Zootechniki w Kołudzie Wielkiej;Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego; Kujawsko – Pomorska Organizacja Turystyczna;
* **Wójtowie Zakola Dolnej Wisły** – Dąbrowa Chełmińska; Kijewo Królewskie, Unisław, Zławieś Wielka;
* **Stowarzyszenia:** Towarzystwo Przyjaciół Doliny Dolnej Wisły – „Convivium Slowfood Gruczno”**;** Lokalna Grupa Działania „Zakole Dolnej Wisły”; Lokalna Grupa Działania „Trzy Doliny”; LGD „Ziemia Gotyku”; Stowarzyszenie Kujawsko - Pomorski Ośrodek Wsparcia Inicjatyw Pozarządowych TŁOK;
* **Restauracje regionalne:** „Zajazd pod Kłobukiem” w Małdytach – woj. warmińsko – mazurskie; Folwark Hawaje w Starej Wiśniewce – woj. wielkopolskie; Karczma Kujawska w Cieślinie – woj. kujawsko – pomorskie; Klub – Magazyn – restauracja w Unisławiu;
* **Gospodarstwa agroturystyczne Zakola Dolnej Wisły** – Gzinianka, Pachotówko, Zacisze, Willa TuŻur;
* **Internauci**
* **„Niech Cię Zakole”**
1. **Przebieg Konkursu – w dwóch etapach**

**Etap I**

* Regulamin konkursu zostanie ogłoszony na profilu „Niech Cię Zakole”.
* Zainteresowaniuczestnicy winni nadesłać menu z recepturami potraw do dnia **15 czerwca 2015** na adres niechciezakole@onet.pl
* Propozycje menu zostaną rozesłane do członków Kapituły Konkursu.
* Spośród nadesłanych propozycji Kapituła wybierze **6** do ogłoszenia na profilu [www.facebook.com/niechciezakole](http://www.facebook.com/niechciezakole) do **dnia 18 czerwca**

**Etap II**

**Wybór laureatów**

* Każdy zespół jurorski typuje w drugim etapie kolejność menu: **I miejsce – 3 pkt.; II miejsce – 2 pkt.; III miejsce 1 punkt.**
* Kolejność w głosowaniu przez internautów jest określana na podstawie ilości polubień przyznanych poszczególnym menu.
* Zwycięzca może uzyskać maksymalnie 21 punktów (7x3).
* W przypadku równej ilości głosów przyznanych kontrkandydatom decyduje Kapituła Konkursu.
1. **Ogłoszenie wyników konkursu**

Uroczyste ogłoszenie wyników konkursu nastąpi w dniu 27 czerwca podczas „**Uczty Napoleońskiej”**, podczas której zostanie zaprezentowany wybór dań konkursowych.

**Nagrody w konkursie to:**

**I miejsce – wyjazd laureata - 1 osoba - Wyprawa do Alzacji** - „Szlakiem wina i kapusty po krainie foie gras” w dniach 29 września 4 października 2015;

**II miejsce – 2 dniowy pobyt dla 2 osób** w każdym z trzech gospodarstw agroturystycznych Doliny Dolnej Wisły. W każdym przewidziana jest uroczysta kolacja w formie **„uczty tematycznej**” z warsztatami kulinarnymi „Niech Cię Zakole” – Piotr Lenart oraz **„krótki kurs utrzymania się na koniu” w OJK „Zagończyk**” *(termin do uzgodnienia z właścicielami).*

**III miejsce** - **pobyt 3 dniowy** dla 2 osób w jednym z wybranych gospodarstw agroturystycznych. Przewidziana uczta tematyczna z warsztatami kulinarnymi „Niech Cię Zakole” oraz **„krótki kurs utrzymania się na koniu” w OJK „Zagończyk**” *(termin do uzgodnienia z właścicielami).*

1. Akceptując treść niniejszego regulaminu i biorąc udział w konkursie uczestnik wyraża zgodę na przetwarzanie swoich danych osobowych podanych Organizatorowi zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych

Wszelkie zapytania należy kierować poczta elektroniczną na adres niechciezakole@onet.pl